

教員の研究活動状況表

(令和2(2020)年度～令和6(2024)年度)

氏名	職位	研究業績				国際的活動の有無	社会的活動の有無	備考
		著作数	論文数	学会等発表数	その他			
飯田 有二	学長	0	0	0	0	無	無	
甲斐 正次郎	教授	0	0	0	0	無	無	
八木謙一	教授	0	0	2	0	無	無	2021年日本食品科学工学会年会
松永藤彦	教授	1	6	2	3	無	有	地域社会への科学と衛生の普及活動
今泉俊一	教授	0	0	0	0	無	有	出前授業2020年-5校、2021年-5校、2022年-11校、2023年-5校、2024年-3校
高橋英史	教授	0	0	2	1	無	有	日本調理学会(2022年9月口頭発表) 缶詰技術大会(2023年11月口頭発表) 特許 第7580104号 レトルト殺菌食品 丹波篠山市獣害対策協力(2021年～)
井上保	教授	0	0	2	0	無	無	
奈賀俊人	教授	0	1	1		無	無	
入江 謙太郎	教授	3	4	0		無	無	(株)恒星社厚生閣 『食品製造に役立つ食品工学事典』 (2020年12月) (株)エヌ・ティー・エス 『糖質・甘味のおいしさと健康科学』(2022年1月) (株)エヌ・ティー・エス 『タンパク質のおいしき科学』(2022年8月) 日本調理科学会誌(2020年6月)、 SPring-8/SACLA 利用研究成果集(2020年8月)、日本食品化学工学会誌(2022年9月、2023年9月、2024年9月)、日本冷凍空調学会論文集(2022年3月)
西 和浩	准教授	0	0	0	0	無	有	出前授業2020年-4校、2021年-4校、2022年-10校、2023年-6校、2024年-5校
宮尾 宗央	准教授	4	3	0	13	無	有	
稲津早紀子	准教授	1	7	3	1	無	有	総説はその他に含めた。 社会的活動では科学あそびや手洗い教室、地域イベントへの参加などを行った。
福島 睦之	講師	0	0	0	0	無	無	
遠藤 正剛	講師	0	0	0	0	無	有	出前授業2024年度10月～3月 2校
塩野 剛	講師	0	0	0	0	無	無	
川内 暢子	講師	0	2	2	0	無	有	川西警察署協議会委員、イミダゾールジペプチド研究会(旧カルノシン・アンセリン研究会)世話人、丹波篠山市獣害対策協力
浦 千尋	講師	0	4	6	0	無	無	
末兼 幸子	助教	0	0	0	0	無	無	
上原 稔弘	助教	0	0	0	0	無	無	
関 彩音	助教	0	0	2	0	無	無	
合計		9	27	22	18			

[注]

- 改正(令和4年10月1日施行)前の短期大学設置基準に従って 様式11-1を作成する場合、本表は「専任教員」の研究活動状況について作成してください。
- 改正(令和4年10月1日施行)後の短期大学設置基準に従って 様式11-2-1を作成する場合、本表は「基幹教員」の研究活動状況について作成してください。
- 実務家基幹教員で「研究業績」欄が空白になる場合、その旨「備考」欄に記載してください。

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏	カナ 名 イイダ ユウジ 飯田 有二	年齢 満 63 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1984年 3月	慶応義塾大学 工学部 機械工学科 卒業	
職 歴		
年 月	事 項	
1984年4月	東洋製罐株式会社入社 仙台工場配属	
2007年6月	東洋製罐株式会社 開発本部 メタル容器開発部 グループリーダー	
2009年6月	東洋製罐株式会社 開発本部 メタル容器開発部長	
2013年10月	東洋製罐株式会社 茨木工場長	
2018年4月	東洋製版株式会社 取締役社長	
2023年4月	東洋食品工業短期大学 常務理事学長 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		無し
年 月	事 項	
	無し	
賞 罰		
年 月	事 項	
	無し	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 飯田 有二		

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 飯田 有二		
研究分野	研究内容のキーワード	
飲料缶及び一般食缶の成形技術	蓋及び缶胴の製品設計及び製造技術、印刷版の製造技術	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		無し
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		無し
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		無し
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	カイ ショウジロウ 甲斐 正次郎	年齢 満 57 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1993年3月	東京工業大学（現 東京科学大学） 工学部高分子工学科 卒業	
職 歴		
年 月	事 項	
1993年4月	東洋製罐株式会社入社 久喜工場 生産管理課配属	
1997年7月	東洋製罐株式会社 技術本部 プラスチック容器技術第二部	
1998年4月	東洋製罐株式会社 技術本部 研究部	
2004年7月	東洋製罐株式会社 開発本部 ペットボトル開発部 副主任部員	
2010年7月	東洋製罐株式会社 大阪工場 品質課長	
2013年4月	東洋製罐株式会社 テクニカル本部 基盤技術部 主任部員	
2015年1月	東洋製罐株式会社 本社営業本部 資材部 課長	
2016年4月	ペトリファインテクノロジー株式会社（出向） 設備部 課長	
2018年4月	東洋製罐株式会社 本社人事部 課長	
2018年7月	東洋製罐グループホールディングス株式会社（出向） 総合研究所 事務室長	
2022年4月	東洋食品工業短期大学（出向） 包装食品工学科 副学科長教授	
2022年10月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 学科長教授 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		日本包装学会
年 月	事 項	
	無し	
賞 罰		
年 月	事 項	
	無し	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名		甲斐 正次郎

教育研究業績書		
令和 7 年 5 月 1 日		
氏名 甲斐 正次郎		
研究分野	研究内容のキーワード	
PETボトルのリサイクル	PET、ケミカルリサイクル、マテリアルリサイクル、メカニカルリサイクル、カスケードリサイクル、水平リサイクル、テレフタル酸、エチレングリコール、BHET（ビスヒドロキシエチルテレフタレート）、環境、経済性、SDGs	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2023年4月～	東洋食品工業短期大学にて、「食品容器概論」、「食品容器Ⅰ」「食品容器Ⅱ」を担当。
2. 作成した教科書、教材	2024年3月 2024年3月	食品容器Ⅰ（2024）テキスト（東洋食品工業短期大学発行） 食品容器Ⅰ（2025）テキスト、食品容器Ⅱ（2025）テキスト（東洋食品工業短期大学発行）
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2023年度 2024年度	学生による授業評価
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2023年7月 2024年7月2024年8月	愛知県立三谷水産高校向け特別講義「食品容器概論」 愛知県立三谷水産高校向け特別講義「食品容器概論」 福井県立大学「海洋生物資源学特別講義」
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2001/3/9 2002/10/15 2006/5/8 2007/10/19 2010/8/30 2013/4/23 2017/10/24 2018/3/15 2021/6/27	実用英語技能検定 2 級 乾燥設備作業主任者 有機溶剤作業主任者 普通第一種圧力容器取扱作業主任者 食品衛生責任者 品質管理検定 2 級 危険物取扱者（甲種） 第一種衛生管理者 ビジネス法務実務検定 2 級
2. 特許等		過去に出願、権利化した特許はあるが、現在有効なもの無し

3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	ヤギ ケンイチ 八木謙一	年齢 満 58 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1998年3月	北海道大学大学院理学研究科博士課程後期終了 学位論文「カリックスアレーン誘導体を感じ物質として用いた化学センシング法の基礎研究」	
職 歴		
年 月	事 項	
1999年4月	東洋製罐（株）入社 技術本部第5研究室配属	
2002年7月	東洋製罐（株）開発本部メタル容器開発部加飾技術開発グループ 副主任部員	
2005年4月	東洋製罐（株）開発本部CSS部製品評価グループ 副主任部員	
2010年6月	東洋食品研究所食品科学研究室	
2012年4月	東洋製罐グループホールディングス（株）総合研究所	
2014年3月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 教授～現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	日本化学会、日本分析化学会、日本食品科学工学会	
年 月	事 項	
賞 罰		
年 月	事 項	
2021年	感謝状（兵庫県川西警察署署長）	
令和 7年 5月 1日	上記のとおり相違ありません。	
	氏名	八木謙一

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

教育研究業績書		
令和 7 年 5 月 1 日		
氏名 八木謙一		
研究分野	研究内容のキーワード	
各種分析機器を用いた食品の成分分析及び機能性分析に関する研究	食品分析、機器分析	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例		
2. 作成した教科書、教材	2020年4月 2021年4月 2022年4月 2023年4月 2024年4月	教科書：食品分析実験Ⅰ 教材：化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書：食品分析実験Ⅰ 教材：化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書：食品分析実験Ⅰ 教材：化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書：食品分析実験Ⅰ 教材：化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書：食品分析実験Ⅰ 教材：化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2020年8月 2021年8月 2022年8月 2023年8月 2024年8月	社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験 食品評価 社会人育成講習会講師 食品分析実験 食品評価 社会人育成講習会講師 食品分析実験 食品評価 社会人育成講習会講師 食品分析実験、食品評価
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	1998年3月 2005年10月 2012年7月	理学博士 有機溶剤作業主任者 特定化学物質及び四アルキル鉛等作業主任者
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他		

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	マツナガフジヒコ 松永藤彦	年齢 満 55 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1992年3月	京都大学理学部 卒業 京都大学学士（理学）	
1994年3月	京都大学大学院理学研究科生物物理学専攻修士課程 修了 京都大学修士（理学）	
1997年3月	京都大学大学院理学研究科生物物理学専攻博士課程 修了 京都大学博士（理学）第1850号 「mini-Fプラスミド複製開始調節機構の解析: 複製開始因子RepEの機能構造」	
職 歴		
年 月	事 項	
1997年4月	京都大学ウイルス研究所 講師（研究機関研究員）	
1999年9月	Institut de Génétique et Microbiologie, Université Paris XI, France アンスティチュ・ド・ジェネティック・エ・ミ クロビオロジ, ユニヴェルシテ・パリ・オーズ, フランス博士研究員	
2004年9月	九州大学農学研究院 学術研究員	
2008年4月	東洋食品工業短期大学 講師（微生物学、微生物実験、殺菌技術、殺菌工学演習、卒業研究） 東洋食品工業短期大学 准教授（微生物学、微生物実験、殺菌技術、殺菌演習、卒業研究）	
2010年4月	東洋食品工業短期大学 教授（食品微生物学、微生物実験Ⅰ・Ⅱ、殺菌技術、殺菌演習、アセプティック飲料製造 実習、卒業課題研究）	
2014年4月	現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	日本食品微生物学会・日本防菌防黴学会・極限生物学会	

年 月	事 項
2024年8月	< 地域科学振興 > 稲津早紀子、松永藤彦「納豆を調べよう！」公益施設ピピアめふにて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗いの効果を検証しよう！」東洋食品工業短期大学にて 稲津早紀子、松永藤彦「納豆を調べよう！」認定こども園もみの木千里保育園にて 稲津早紀子、松永藤彦「探ろう！缶詰のヒミツ」公益施設ピピアめふにて 稲津早紀子、松永藤彦「知ろう！学ぼう！防災フェス！」公益施設ピピアめふにて < 地域衛生教育 > 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」宝山保育園にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」宝塚仏光保育園にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」松尾台小学校にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」猪名川小学校にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」楊津小学校にて < 高大連携 > 雲雀丘学園中学校・高等学校探究プロジェクト 松永藤彦、稲津早紀子「発酵食品を科学する！」東洋食品工業短期大学にて
2024年8月	
2024年8月	
2025年1月	
2025年1月	
2024年5月	
2024年6月	
2024年7月	
2024年9月	
2024年11月	
2024年12月	
賞 罰	
年 月	事 項
(学会表彰) 2007年	極限環境微生物学会研究奨励賞
(学内表彰) 2014年度後期	優秀教育者賞受賞
2016年度後期	優秀教育者賞受賞
2017年度後期	優秀教育者賞受賞
2019年度後期	優秀教育者賞受賞
(外部表彰) 2021年	兵庫県奨励賞受賞（あしたのまち・くらしづくり活動賞）
上記のとおり相違ありません。	
令和 7年 5月 1日	
氏名 松永藤彦	

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 松永藤彦		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品微生物学	変敗原因微生物、食品製造環境調査、加熱殺菌	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2020年度	自学自習用動画教材を作製（食品微生物学、加熱殺菌理論）
2. 作成した教科書、教材	2024年度	教科書 「包装食品製造のための微生物学」 「アセプティック飲料製造実習」
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2024年度	学生による授業評価（各評価項目の平均値） 食品微生物学4.4、殺菌技術4.6、アセプティック飲料製造実習3.9、殺菌演習4.5
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		なし
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		食品衛生責任者
2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		なし

4. その他	2020年度 2021年度 2022年度 2023年度 2024年度	講習会講師1件（テックデザイン講習会講師） 日本食品微生物学会誌2021年38巻アクセスランキング第7位 講習会講師2件（日本食品工業倶楽部講師、テックデザイン講習会） 日本食品微生物学会誌2022年39巻アクセスランキング第5位 講習会講師1件（テックデザイン講習会） 講習会講師6件（社会人育成講習会、缶詰製造技術講習会、キャッピング講習会、アセプティック充填技術講習会、レトルト食品製造技術講習会、テックデザイン講習会） h-index 14, i10-index 14
--------	--	--

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1. 実践 微生物制御による食品衛生管理	監修と一部 執筆(単 著)	2020年 12月	株式会社エヌ・ ティー・エス	概要：食品製造現場での活用を想定した、微生物制御による食品衛生管理の総合技術解説書である。食品衛生の基礎から始まり、種々の微生物制御方法、ブロックチェーン技術・IoT技術、予想微生物学、HACCP等を解説している。 担当部分：監修及び「はじめに」「食中毒・変敗原因微生物の基礎」執筆
(学術論文)				
1. アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状(査読付)	共著	2021年	日本食品微生物学会 雑誌 38(1), 9-12	概要：アガベシロップから分離された <i>Allicyclobacillus</i> 属菌株の性状解析を行った。グアイアコール産生能はなかったものの、酸性飲料中で増殖し変敗を起こすことがわかった。生育条件や耐熱性を明らかにし、変敗防止のための基礎データを得た。 担当部分：実験およびディスカッション、研究コーディネーター、執筆 松永藤彦、島田卓興、稲津早紀子
2. 5歳児を対象にした科学実験の立案と実践(査読付)	共著	2022年 3月	東洋食品工業短大 学紀要 第6号	概要：我々は、科学実験を通じて学びのおもしろさや楽しさを伝えるため、「梅干しのパワーを調べる」を立案し、5歳児25名を対象に実践した。梅干しの抗菌効果と手洗いの大切さを伝えることをねらいとして、1日100分程度3日間連続で実施し、細菌培養や顕微鏡観察などの専門的な学びを取り入れた。また、結果を発表し結論を導き出すなど、物事を論理的に考えるための道筋を強調した。園児は見るものやること何にでも興味津々で、主体的に参加していた。梅干しや手洗いなど身近な事柄を扱うことで、園児のやりたい！知りたい！を引き出すことができた。実験後には、学んだことと日常生活を結びつける姿も見られ、様々な刺激を園児に提供することができた。 担当部分：実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦
3. 国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析(査読付)	共著	2022年 3月	日本食品微生物学会 雑誌 39(1), 29-32	概要：我々はある食品会社が豆腐原材料用豆乳の製造に使用する国産大豆を調査対象とし、原材料に由来する微生物が変敗原因微生物になり得るかを検証した。国産大豆から低温で増殖可能かつ芽胞を形成する細菌 (<i>Paenibacillus</i> sp. #40) が分離され、耐熱性などの性状解析や接種試験の結果、 <i>Paenibacillus</i> sp. #40が製品中に生残する可能性は極めて少ないが、取り扱いによっては豆腐原材料用豆乳を変敗させる可能性があることが示唆された。 担当部分：実験およびディスカッション 稲津早紀子、藤平晴香、松永藤彦

4. 大量調理施設従事者研修における参加体験型学習の試み（査読付）	共著	2023年	日本食品微生物学会 雑誌 40 (3) , 81-86	概要：我々が実践した参加体験型学習というアクティブ・ラーニングの手法を取り入れた研修は、給食従事者の微生物学的な衛生管理に関する知識と意識の向上、そして主体性の向上に有効であることがわかった。 担当部分：研修実施及びディスカッション 稲津早紀子、 <u>松永藤彦</u>
5. カレーの調理過程および保存環境における細菌汚染状況（査読付）	共著	2024年2月	東洋食品工業短期大学紀要 第7号	概要：カレー調理を原材料から保存に至るまで工程ごとに区分して細菌検査を行い、汚染状況を可視化した。カレーの原材料は細菌による汚染を受けており、汚染度は原材料ごとに異なっていた。菌数は下処理工程および炒め工程によって減少した。煮込み工程では、水を加えて沸騰後15分間煮込むと一般生菌数は検出限界未満となったが、カレールーを割入れた直後の調理液からは2.5 Log cfu/g程度検出され、完成したカレーからも同程度検出された。完成したカレーに生残した細菌は、35°Cで24時間保存すると8.3 Log cfu/gまで増殖するが、10°Cで保存すると増殖が抑制された。菌株同定の結果、カレールーおよび35°C保存したカレー調理液からはBacillus属の細菌が検出された。 担当部分：実験およびディスカッション 稲津早紀子、福本麻愉、 <u>松永藤彦</u>
6. アセプティック飲料製造実習を核としたカリキュラム展開～食の安全を担う人材として成長できる実習～（査読付）	共著	2024年2月	東洋食品工業短期大学紀要 第7号	概要：多分野の知識と技術を実践で活かす科目の1つであるアセプティック飲料製造実習を紹介する。この実習では一般消費者向けにPETボトル詰め緑茶飲料を製造するので、学生は製品製造へのやりがいを感じ、安全性への責任感が生まれる。また、製造を完遂するには学生同士で協働し、様々な分野の科目で得た知識と技術を活用・応用する必要がある。製品の安全性保証の鍵の一つである加熱殺菌工程を例にとり、複数の科目で学ぶ要素技術が総合的に活用されること、その過程で学生は学士力を養うことができることを示す。 担当部分：論文執筆 <u>松永藤彦</u> 、稲津早紀子
(その他；総説) 1. 緑茶カテキンによる微生物制御と容器包装詰め緑茶飲料における安全性（査読付）	共著	2022年 3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	緑茶はタンニン的一种であるカテキン類を含有する。緑茶中のカテキン類は渋味や苦味を与え緑茶特有の味に寄与するだけでなく、微生物制御の機能性を有することが知られている。安全で美味しい容器包装詰め緑茶飲料の製造には、加熱殺菌と合わせて緑茶カテキンの機能性の理解が重要である。緑茶カテキンによる微生物制御メカニズムや、容器包装詰め清涼飲料水としての緑茶の安全性に焦点を定め、食中毒原因菌や変敗原因菌に対する緑茶カテキンの静菌・殺菌効果について、既知の知見や課題をまとめた。 担当部分：文献及びデータのメタ分析、執筆全般 <u>松永藤彦</u> 、稲津早紀子

<p>(その他；学会発表)</p> <p>1. 大量調理施設従事者の微生物管理に対する知識と意識の向上を目指して (web開催)</p>	-	2021年 9月	第42回日本食品微生物学会学術総会	<p>概要：「子どもたちに安全で美味しい給食を届けよう」と題して、猪名川町立学校給食センターでの取り組みを開始した。真の知識と意識の向上を目指すため、関係者全員が共に学び、衛生・微生物に関する知識を実践的に身につけられる活動を立案・実施した。取り組みを振り返るアンケートでは、「1年前と比較して、衛生管理に関する知識は向上しましたか？」では、43名中39名が「向上した」と答えた。「1年前と比較して、衛生管理に関する意識は向上しましたか？」では43人中37人が「向上した」と答えた。また、「1年間の活動を踏まえてその後、衛生管理向上のために、実際にご自身や周りの方々と取り組みを始めたこと、意識して行っている作業などがありますか？」では、43人中37人が「ある」と答えた。これらの結果は、我々の取り組みの有効性を示している。</p> <p>担当部分：実験全般、ディスカッション 稲津早紀子、<u>松永藤彦</u></p>
2. 家庭科教育×データサイエンスで培う素養の一考察	共著	2024年 3月	第21回統計・データサイエンス教育の方法論ワークショップ	<p>概要：高校2年生「家庭基礎」の「食生活と健康」では、食品の調理上の性質の理解と食文化の継承を考慮した調理計画に関する実習を行う。これらの学習内容に科学的視点を取り入れたデータを用いる授業実践を行った。日本の伝統的な食品の一つである「筑前煮」を題材に、画像、実物をもとに、「腐る」という状態について、生徒に判断と考察を行わせた。科学的なデータを加えることで、判断した結果に対する妥当性を検証するように展開した。</p> <p>担当部分：実験コーディネート、実験全般 林宏樹、小山光美、佐野真理子、<u>松永藤彦</u>、稲津早紀子</p>
<p>(その他；雑誌原稿)</p> <p>1. 加熱殺菌の最適な条件設定と殺菌工程の管理手法</p>	単著	2021年1月	月刊食品工場長 no.285	<p>殺菌理論を踏まえ、どのように殺菌条件を設定し、殺菌値の算出やこれらの数値を用いて殺菌工程の安全性を担保すればよいのか、科学的根拠に基づいた加熱殺菌の在り方について解説する。</p> <p>担当部分：執筆 <u>松永藤彦</u></p>
2. 包装食品の変敗予防のための微生物学的アプローチ	単著	2022年9月	食品機械装置vol.59	<p>長期保存可能な包装食品における微生物問題に焦点を当て、包装食品において食中毒や変敗の原因となる微生物を紹介した。特に食品変敗に焦点を当て、変敗原因菌を特定・分析する複数のアプローチ手法や、分離された変敗原因菌の性状を紹介した。</p> <p>担当部分：執筆 <u>松永藤彦</u></p>

教員個人調書

履 歴 書		
フリガナ氏名	イマイズミ シュンイチ 今泉 俊一	年齢 満 67 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1980年	茨城大学 工学部工業化学科卒業	
職 歴		
年 月	事 項	
1980-2015年	日本クロージャ株式会社（旧 日本クラウンコルク株式会社） 1980年4月-1983年3月 小牧工場 プラスティック製造課 1983年4月-1993年3月 小牧工場 品質管理課 1993年4月-2011年3月 石岡工場 品質管理課 係長→課長→次長 2011年4月-2015年3月 本社品質保証部次長 2015年4月 東洋食品工業短期大学 教授 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		
年 月	事 項	
賞 罰		
年 月	事 項	
2017年9月	優秀教育者賞 食品容器 I	
2017年3月	優秀教育者賞 密封概論	
2018年3月	優秀教育者賞 非金属容器密封実習	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 今泉俊一		

教育研究業績書		
令和 7 年 5 月 1 日		
氏名 今泉俊一		
研究分野	研究内容のキーワード	
密封技術（キャッピング）	技術の伝承、教育資料の充実	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例	2020年～2024年	卒業課題研究を通して教育ビデオを作成して、実習や座学で教科書だけではなく映像で見える化して教育を実践している。赴任当時6台しかなかった巻き締め機械を製作及び購入を通して、8台増加させ、キャッピングのほぼ全てを巻き締め体験できるようにした。
2. 作成した教科書、教材	2020年～2024年	5年間で教育ビデオ178本作成。2020年ツイスト用真空巻締機、2022年サーボキャッパー、2023年PPキャッパーを導入し教育設備を充実させた。出前授業用巻締機4台を製作（王冠&マキシ&ヒンジキャップ&PP）し、高校へ出前授業を実施した。
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他	2020年～2024年	密封グループで水産&農業高校へ出前授業を実施。広報活動が目的である。出前授業の実績は2020年-5校、2021年-5校、2022年-11校、2023年-5校、2024年-3校に参加。

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	タカハシ ヒデヒト 高橋 英史	年齢 満 61 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1988年 3月	琉球大学 農学部 農芸化学科卒業（農学士）	
1990年 3月	大阪府立大学大学院 農学研究科 博士前期課程 農芸化学専攻終了（農学修士）	
2001年 3月	大阪府立大学大学院農学生命科学研究科 博士後期課程 応用生命化学専攻修了（農学博士）	
	博士論文「果実缶詰中の香気寄与成分の同定と官能的高品質缶詰の開発」	
職 歴		
年 月	事 項	
1990年4月	東洋製罐(株)入社	
1990年7月	(財) 東洋食品研究所 農産加工研究室 服務	
2003年4月	(財) 東洋食品研究所 水産加工研究室 副長	
2007年4月	(財) 東洋食品研究所 食品加工研究室 室長	
2017年4月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 教授	
2025年4月	同上 「現在に至る」	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	日本食品科学工学会	
年 月	事 項	
	食品加工分野	
賞 罰		
年 月	事 項	
2001年11月	(社)日本缶詰協会・第50回技術大会 技術賞受賞（びわ缶詰の香気寄与成分）	
2001年11月	(社)日本缶詰協会・第50回技術大会 特別賞受賞（ニコラ・アペール原書共同訳）	
2003年11月	(社)日本缶詰協会・第52回技術大会 技術賞受賞（みかん缶詰の品質改良）	
2007年11月	(社)日本缶詰協会・第56回技術大会 技術賞受賞（電子レンジ食品の吹き出し予防法）	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 高橋 英史		

教育研究業績書		
令和 7 年 5 月 1日		
氏名 高橋 英史		
研究分野	研究内容のキーワード	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 容器詰食品の新規製造法開発 ・ 容器詰食品の諸問題の解決策探究 	食品加工、缶詰、びん詰、レトルト、包装容器、容器詰食品	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例	毎年10月	兵庫県立農業高等学校の学生に対して「食品加工」の講義・実習
2. 作成した教科書、教材	2024年7月 2024年2月	食品加工Ⅱ、食品製造実習（共著） 食品加工Ⅰ、実践フードプロセス実習（共著） 東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2024年2月	授業評価アンケート結果（5点満点） 2024年度後期 2年次講義「食品加工Ⅱ」 A 授業の準備や進め方の評価 平均5.0点 B 教員の授業技術の評価 平均4.3点 C 授業全体の評価 平均4.3点
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	1. 毎年8月 2. 毎年8月 3. 毎年9月,3月 4. 毎年10月	1. 社会人育成講習会講師 食品製造実習、特論 2. 缶詰製造技術講習会講師 食品製造概論 3. 秋季(9月)及び春季(3月)外国人講習会講師 食品製造実習 4. レトルト食品製造技術主任技術者講習会講師レトルト食品の品質
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	1.2001年3月 2.1993年3月 3.2001年12月 4.2007年5月	1. 博士（農学） 2. 甲種危険物取扱者 3. 第一種圧力容器取扱作業主任者 4. 小型貫流ボイラー特別教育修了

2. 特許等	2024年10月 31日	特許第7580104号 「レトルト殺菌した収容容器入りレトルト殺菌食品および収容容器入りレトルト殺菌食品の製造方法」 その他登録特許17件（いずれも食品の製造方法、抽出物、製造物）
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		なし
4. その他		なし

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書) 1 2 ...				なし
(学術論文) 1 能動的学修方法を用いた容器詰食 品製造技術の教育 2 ...	共著	2024年 3月	東洋食品工業短期大 学 紀要 第7号	教育の質的向上のため、容器詰食品製造技術を教育する授業においてアクティブ・ラーニング(能動的学修方法)を取り入れた。学生を複数のグループに分け、「オリジナルの容器詰食品」を企画・設計する課題を与えた。課題達成とその程度を可視化するため「作業計画表」、「製品説明書」、「製造仕様書」、「フローチャート」、「作業手順書」、「発表資料」を成果物として期日までに作成と提出をさせる進め方とした。成果物作成のプロセスを通して、学生はグループで議論を重ね、包装食品工学の工程理解を深めながら、コミュニケーション能力と発表力の向上を実感していた。
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	井上保	年齢 満 46 歳
学 歴		
年 月	事 項	
2002年3月	大阪市立大学工学部機械工学科 卒業	
2004年3月	大阪市立大学大学院工学研究科機械物理系専攻 前期博士課程修了	
2009年3月	大阪市立大学大学院工学研究科機械物理系専攻 後期博士課程修了 博士（工学）取得 題目：高温高湿度乾燥における多孔質材料の熱・物質移動機構と食品加工への適用	
職 歴		
年 月	事 項	
2004年4月	ネスレ日本株式会社 勤務（期間：2004年4月～2006年5月）	
2009年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教	
2013年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師	
2020年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 准教授	
2024年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 教授 現在に至る 主な授業担当科目：密封技術ⅠB、密封技術ⅡB、殺菌技術、熱プロセス工学、非金属容器密封実習、ヒートシール実習、アセプティック飲料製造実習、卒業課題研究	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		日本食品工学会、日本包装学会、プラスチック成形加工学会
年 月	事 項	
2017年8月	日本食品工学会第18回年次大会実行委員	
2019年8月	日本食品工学会第20回年次大会実行委員	
賞 罰		
年 月	事 項	
2009年8月	日本食品工学会第10回年次大会 ポスター発表の部 優秀発表賞	
2015年9月	農業食料工学会論文賞	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 井上保		

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 井上保		
研究分野	研究内容のキーワード	
ヒートシール	プラスチック、伝熱	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例	2023年2月 2023年8月	セミナー講演（工業技術会） セミナー講演（技術情報協会）
2. 作成した教科書、教材	2020年4月	ヒートシール、加熱殺菌装置、熱プロセス工学、アセプティック飲料製造実習（東洋食品工業短期大学）
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2015年3月 2018年3月 2020年3月	優秀教育者賞（東洋食品工業短期大学） 優秀教育者賞（東洋食品工業短期大学） 優秀教育者賞（東洋食品工業短期大学）
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		社会人育成講習会（ヒートシール） 外国人向け短期研修（ヒートシール）
5. その他		特になし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2007年6月 2009年7月	高等学校教諭専修免許状（工業） エネルギー管理士
2. 特許等	2022年4月	出願番号：特願2022-073633
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		特になし
4. その他		特になし

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(その他) 1. プラスチックフィルムのヒートシール特性に与える紫外線照射の影響	共著	2020年	第29回日本包装学会年次大会	ヒートシール特性に与える紫外線照射の影響について実験的に調べた。その結果、照射時間が長いほど接触角は小さくなり、濡れ性が向上することがわかった。シール強度は、照射時間が数秒以内では増加し、つづいて減少に転じることがわかった。(井上保、中村侑香)
2. 加熱ロールを利用した液体充填包装機の解析	共著	2024年	第33回日本包装学会年次大会	レトルト対応フィルムを用いて、ヒートシール特性の評価を行うとともに、加熱ロール方式における溶着面温度の実測を行った。加えて、運転条件について詳細に把握するとともに、熱移動モデルの構築を試みた。その結果、溶着面温度を考慮した運転条件の検討が可能となった。(井上保、宮澤正芳、小川翔馬、塩野剛)

教員個人調書

履 歴 書		
フリ ガナ 氏 名	ナカ トシヒト 奈賀 俊人	年齢 満 46 歳
学 歴		
年 月	事 項	
2002年3月	大阪府立大学農学部応用生命化学科卒業	
2004年3月	大阪府立大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻 博士前期課程修了	
2020年3月	大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 応用生命化学専攻 博士後期課程修了 題目： <i>Bacillus cereus</i> が産生する嘔吐型毒素に関する生物有機化学的研究	
職 歴		
年 月	事 項	
2004年4月	東洋製罐（株）入社 出向：（財）東洋食品研究所 研究部食品化学研究室研究員	
2010年2月	同上 出向：東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 2017年4月講師、2020年4月准教授、2024年4月教授、現在に至る 担当科目：データサイエンス・AI、食品化学、食品分析実験Ⅰ 食品分析学Ⅱ、食品分析実験Ⅱ、卒業課題研究	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	日本食品科学工学会、日本食品衛生学会、 日本農芸化学会	
年 月	事 項	
	なし	
賞 罰		
年 月	事 項	
2010年	日本缶詰協会技術賞 受賞	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 奈賀 俊人		

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 奈賀 俊人		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品科学	農産物、食品成分の変化 GCMS、LCMS、UV分光法	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	19-24年度 19-24年度	食品化学：統計データの協働解析 食品分析学Ⅱ：グループディスカッション、文献調査・まとめ 食品分析実験Ⅱ：PBL（課題設定と問題解決） 化学自習Quizlet公開（一般向）6教材
2. 作成した教科書、教材	2024年度	食品化学 食品分析学Ⅱ 食品分析実験Ⅱ 社会人向育成講習会 食品衛生（化学）
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2023年度	授業評価アンケート (A)授業準備、(B)授業技術、(C)授業全体の評価 食品化学 (A)4.7、(B)4.3-4.5、(C)4.6-4.7 食品分析学Ⅱ (A)4.7、(B)4.4-5.0、(C)4.9 食品分析実験Ⅱ (A)4.7、(B)4.0-5.0、(C)4.3-5.0
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	22年11月9日 23・24年3月 23・24年6・12月 2023-24年度	大阪緑涼高校講義 SDGs（PETボトルリサイクル） 兵庫県立農業高校体験授業 植物色素アントシアニンの分析 兵庫県立氷上高校 体験授業（鳥肉アミノ酸の分析、官能評価分析） 丹波の森若者塾 フォーラム講師
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		毒物劇物取扱者、ボイラー取扱技能者、第一種圧力容器取扱作業主任者、高圧ガス製造保安責任者（丙種化学）
2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		なし

4. その他			なし	
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1	共著	24年3月	東洋食品工業短期大学紀要	食品分析を通じた課題解決教育の取組み
2	共著	20年5月	Bioorg. Med. Chem. Lett.	Chemical structure of hydrolysates of cereulide and their time course profile.
3	共著	20年2月	日本防菌防黴学会誌	LC-MS/MSによる米飯およびチャーハン中のセレウス菌嘔吐毒, セレウリド試験法
4	共著	19年3月	Bioorg. Med. Chem. Lett.	Synthesis of the reported structure of homocereulide and its vacuolation assay
5	共著	15年12月	東洋食品工業短期大学紀要	韃靼ソバの 苦み特性と制御
6	単著	10年7月	におい・かおり環境 学会誌	PETボトル詰柑橘果汁の光増感オフフレーバー
(その他)				
1				
2				
...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	イリエ ケンタロウ 入江 謙太郎	年齢 満 55 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1992年3月	東京大学 農学部 農芸化学科 卒業 (農学士)	
1994年3月	東京大学大学院 農学生命科学研究科 農芸化学専攻 修士課程 修了 (農学修士)	
2019年3月	日本獣医生命科学大学 大学院研究生 (応用生命科学) 修了 (学術博士)	
	博士論文「パスタの新たな品質評価手段の開発」	
職 歴		
年 月	事 項	
1994年4月	日清製粉株式会社 入社 食品研究所	
1997年10月	日清フーズ株式会社 生産開発部	
1999年4月	日清製粉株式会社 基礎研究所	
2003年6月	日清フーズ株式会社 低温生産部	
2005年6月	日清フーズ株式会社 食品研究所 2007年グループリーダー	
2011年9月	株式会社 日清製粉グループ本社 基礎研究所 2013年研究室長 2017年所次長	
2018年10月	株式会社 日清製粉グループ本社 研究推進部 2019年部長補佐 2022年主幹	
2025年4月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 食品製造グループ 教授	
2025年5月	同上 「現在に至る」	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	日本冷凍空調学会、日本調理科学会、日本農芸化学会、日本食品科学工学会	
年 月	事 項	
2017年	日本食品工学会 インダストリー委員会 委員 (～2025年3月)	
2018年	日本食品科学工学会 関東支部 代議員、企画委員 (～現在)	
2020年	日本農芸化学会 代議員 (～現在)	
賞 罰		
年 月	事 項	
	なし	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 入江 謙太郎		

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 入江 謙太郎		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品の調理・加工とその品質の評価	食品化学、調理科学、穀物、小麦、小麦粉、麵、パスタ、官能評価、食品開発、冷凍	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例	2020年～2024年	大学からの依頼により小麦粉とその加工品に関する内容での講義を行った。講義においては、実際の食品サンプルによる実演や、動画を活用しての説明、自身の経験談を交えたものにして、研鑽を積んだ。
2. 作成した教科書、教材		特になし
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2020年～2024年	お茶の水女子大学大学院、東京農業大学大学院、日本獣医生命科学大学での講義を担当した。受講者アンケートを受け、内容好評につき、毎年の依頼が継続した。
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2020年～2023年	(大学以外での講義、講座、研究経験等) 小麦粉とその加工品に関する内容で、食品企業勤務の社会人を対象とした、「信州フードスペシャリスト育成プログラム」での講義を4年連続で担当した。(受講者アンケートあり)
5. その他	2020年～2025年	日本食品工学会単位操作勉強会「レオロジー」を4回主催し、座長と講師をつとめた。
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2019年 2002年 2015年	博士(応用生命科学 2019年) 食品冷凍技士(2002年) 1級惣菜管理士(2015年)
2. 特許等	1994年～現在	小麦粉加工品を中心とした食品や冷凍食品等の研究開発に取り組み、職務発明から出願した特許のうち59件が登録されている。 (特許情報プラットフォーム(J-PlatPat)) https://www.j-platpat.inpit.go.jp 簡易検索「入江 謙太郎」)

3. 実務の経験を有する者についての特記事項	1994年～2025年	食品企業にて小麦粉加工品を中心とした食品や冷凍食品等の研究と開発だけでなく、生産現場での業務にも携わった。		
4. その他				
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				
1 「小麦粉」	共著	2020年12月	(株)恒星社厚生閣 『食品製造に役立つ食品工学事典』第3編 食品製造プロセス 61. 小麦粉	食品製造の基礎を学ぶためのテキストにおいて、食品製造プロセス中の「小麦粉」を執筆したものである。小麦から小麦粉に製粉される工程について、各プロセスを解説するとともに、小麦粉の種類と主な用途について述べている。 村上猛志、入江謙太郎
2 「うどん、そうめん、ラーメン、スパゲッティ」	共著	2022年1月	(株)エヌ・ティー・エス 『糖質・甘味のおいしさと健康科学』第1編 糖質の構造と味・テクスチャー 第4章 糖質とテクスチャー 第2節 麺類 第1項 うどん、そうめん、ラーメン、スパゲッティ	糖質製品の事例として、めんの製法・分類の概要と、日本における代表的なめんである、うどん、そうめん、ラーメン、スパゲッティの基本的な技術について述べている。また、それぞれのめんの品質の変化や品質の改良に関係する事象と、それらのおいしさに寄与する要因について紹介している。
3 「小麦製品」	共著	2022年8月	(株)エヌ・ティー・エス 『タンパク質のおいしさ科学』第3章 加工食品とタンパク質・おいしさ 第2節 小麦製品	小麦にはグルテンという、特徴的なタンパク質が存在し、これにより生地成型性が生まれ、特有の食味食感を味わうことができる。このようなタンパク質は他の穀物には存在しない。グルテンがパン類、めん類、菓子類等、各小麦粉加工品の加工性やおいしさにどのような影響を与えているかを述べるとともに、「タンパク質クライシス」を見据えての今後の展望についても記述している。
(学術論文)				
1 パスタの物性に関する新たな評価と知見について (査読付)	単著	2020年6月	日本調理科学会誌 53巻3号 p. 157-166	パスタの品質特性の中でも重要な要素である物性について、MRIをはじめとする画像データの取得により視覚的に評価した事例を紹介し、品質評価が進歩してきたことと、これまで見出せなかった新たな知見がいくつも得られたことを述べた。また、パスタの官能評価用語体系を構築し実用的なものにし、物理化学的な分析による評価と官能評価の両方をレベルアップさせることの重要性を述べた。

2 X線回折による小麦粉二次加工品および澱粉質食品の糊化・老化の解析 (査読付)	共著	2020年8月	SPring-8/SACLA 利用研究成果集 8巻2号 p. 400-404	米飯と冷凍パスタについて、老化による澱粉の再結晶化挙動を SPring-8 の X 線回折法により非破壊で評価し、同じ試料の物性測定をテンシプレッサーで行った。米飯では品種間で物性の変化の度合いに違いが見られ、この変化が大きいほど澱粉の再結晶化に起因する回折ピークが顕著に現れた。冷凍パスタではどの配合の試料でも 2 ヶ月保管後も大きな物性の変化も、澱粉の再結晶化に起因する回折ピークも顕著には認められなかった。 牧野 裕樹, 入江 謙太郎, 張替 敬裕, 田中 昭宏, 篠崎 純子, 佐藤 真直, 佐野 則道
3 Observation of Changes in Frozen Pasta during Frozen Storage Using Synchrotron Radiation X-ray Computed Tomography (査読付)	共著	2022年3月	日本冷凍空調学会論文集 39巻1号 p. 25-33	冷凍パスタの冷凍焼けの進行を、放射光を用いた X 線 CT により観察し、保存中の温度変化により冷凍パスタの水分の損失が促進されることを明らかにした。温度変化の周波数と振幅を大きくするほど、水分の損失量は増加した。この結果により、冷凍パスタの冷凍焼けを抑制するためには、保存用冷凍庫の温度変化を抑える必要があることが示唆された。 Junko SHINOZAKI, Akihiro TANAKA, Takahiro HARIGAE, Kentaro IRIE, Tomoaki HAGIWARA
4 研究小集会「穀物」開催の趣旨製パン工程における高圧処理の利用 (査読付)	単著	2022年9月	日本食品科学工学会誌 69巻9号 p. 443-445	日本食品科学工学会大会の研究小集会穀物部会で講演された岐阜大学応用生物科学部教授の岩橋均先生の研究テーマ「製パン過程等において内在性酵素の活用を可能にする加圧処理技術」を解説した。内容は、発酵、焼成前のパン生地に対して、100 MPa 程度の静水圧処理と 1 MPa 程度の炭酸ガス圧処理を行って制菌するとともに、小麦粉の内在性の酵素を作用させることにより糖質やアミノ酸等を生成させて、パンの呈味性を向上させるというものである。
5 研究小集会「穀物」開催の趣旨持続可能でバランスの取れた食事における穀物摂取の重要性について (査読付)	単著	2023年9月	日本食品科学工学会誌 70巻9号 p. 405-406	日本食品科学工学会大会の研究小集会穀物部会で講演された女子栄養大学栄養学部食生態学研究室准教授の林英美先生の研究テーマ『健康で持続可能な食事の基本は「主食・主菜・副菜」』を解説した。内容は、食事バランスガイドに従ったバランスの良い食事が死亡率を下げること、長期にわたる穀物の摂取制限は健康に悪影響を与える可能性があること、精製度の低い穀物を選ぶことでより健康的な食生活ができること、植物ベースの食品は環境への影響が少なく持続可能な食事になり得る、というものである。
6 研究小集会「穀物」開催の趣旨うどんにおける地粉の風味について (査読付)	単著	2024年9月	日本食品科学工学会誌 71巻8号 p. 319-321	日本食品科学工学会大会の研究小集会穀物部会で講演された埼玉県産業技術総合センター北部研究所の成澤朋之先生の研究テーマ『うどんにおける地粉の風味とは何か？ - 埼玉県産小麦を中心に -』を解説した。内容は、うどんにおける地粉特有の風味は、リポキシゲナーゼ (LOX) の高い活性によって引き起こされる不飽和脂肪酸の酸化臭に起因すること、特に、農林61号は生地で非常に高い LOX 活性を示す、というものである。
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ ガナ 氏 名	ミヤオ ノリオ 宮尾 宗央	年齢 満 63 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1984年3月	大阪大学工学部発酵工学科卒業(工学士)	
職 歴		
年 月	事 項	
1984年4月 1999年3月 2002年8月 2008年4月 2017年4月 2021年9月	ハウス食品工業(株)入社、研究所配属 (株)デリカシェフ 開発課 副課長 (出向) ハウス食品 (株) ソマテックセンター ハウス食品 (株) ソマテックセンター チーフ研究員 東洋食品工業短期大学 准教授 (出向) 東洋食品工業短期大学へ転籍、現在に至る 主な担当科目「工場衛生管理」、「殺菌技術」、「包装食品の保管」 「食品製造実習」、「実践フードプロセス実習」、「卒業課題研究」	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	日本冷凍空調学会、日本食品工学会、日本防菌防黴学会	
年 月	事 項	
2007年6月～ 2013年6月～2017年5 月 2017年6月～2021年6 月 2021年9月～ 2022年4月～	日本冷凍空調学会 食品事業委員会委員、食品技術委員会委員 日本冷凍空調学会 常務理事 「冷凍」編集委員会委員長 日本冷凍空調学会「冷凍」編集委員会委員 日本防菌防黴学会 評議員 日本冷凍空調学会 食品冷凍技士考査委員会委員長	
賞 罰		
年 月	事 項	
	なし	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日	氏名 宮尾 宗央	

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 宮尾 宗央		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品冷凍、食品製造、食品衛生	レトルト食品、冷凍食品、デザート食品、HACCP、コールドチェーン	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例		なし
2. 作成した教科書、教材	2021年8月 2023年8月 2024年10月 2025年4月	社会人向け講習会用教材：食品法規、食の安全 社会人向け講習会用教材：工場衛生管理、加熱殺菌、包装食品工学特論、食品製造実習（共著） 工場衛生管理、食品製造実習（共著）、加熱殺菌（共著） 包装食品の保管、実践フードプロセス実習（共著） 以上東洋食品工業短期大学刊
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		なし
	2021年9月 2021年11月 2022年8月	高知県工業技術センター主催「レトルト技術研修（実践編）」講師 東洋食品工業短大主催「第1回缶詰・レトルト食品業界向けHACCP講習会」講師 東洋食品工業短大主催「社会人育成プログラム」講師

4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2022年9月	東洋食品工業短大主催「第2回缶詰・レトルト食品業界向けHACCP講習会」講師
	2023年6月	栃木県産業センター主催研修「HACCPをサポートする加熱殺菌技術」講師
	2023年8月	東洋食品工業短大主催「社会人育成プログラム」講師
	2023年9月	東洋食品工業短大主催「外国人向け秋季短期研修会」講師
	2023年9月	東洋食品工業短大主催「第3回レトルト食品業界向けHACCPセミナー」講師
	2023年9月	日本包装管理士会主催「冷凍食品・デザート開発者が包材に求めるものセミナー」講師
	2023年10月	日本冷凍空調学会主催「冷凍初心者向けセミナー」講師
	2024年2月	東洋食品工業短大主催「外国人向け春季短期研修会」講師
	2024年8月	東洋食品工業短大主催「社会人育成プログラム」講師
5. その他	2022年9月	東洋食品工業短大主催「外国人向け秋季短期研修会」講師
	2024年9月	東洋食品工業短大主催「第4回レトルト食品業界向けHACCPセミナー」講師
	2024年11月	日本食品科学工学会主催「フレッシュマンセミナー」講師
	2022年10月	日本冷凍空調学会主催第55回冷凍技士試験問題作成
	2023年10月	日本冷凍空調学会主催第56回冷凍技士試験問題作成
	2024年10月	日本冷凍空調学会主催第57回冷凍技士試験問題作成

職務上の実績に関する事項

事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		なし
2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		なし
4. その他		なし

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1 食品製造・検査における芽胞・損傷菌とその検出・制御技術	共著	2020/5	シーエムシー出版	芽胞・損傷菌の検出・制御技術をまとめた書籍、レトルト食品が殺菌対象とするボツリヌス菌芽胞、およびその測定方法を示し、測定方法決定時に、損傷金の発生を考慮した手法が取り入れられていることを述べた、担当箇所：缶詰・レトルト食品p287-291、著者名：土戸哲明、古田雅一など39名
2 改訂食品冷凍食品技術	共著	2020/6	日本冷凍空調学会	食品冷凍に関する基礎理論、応用技術、歴史に関して、学際的な内容を含め各々の専門家がまとめた書籍、冷凍の歴史としてコラムを担当した。日本における冷凍の始まり、日本の冷蔵業の創始者 中原考太と日本冷蔵紹介、戦前の冷凍食品の発達、アメリカにおけるTTT研究と冷凍食品の保存温度、TTT研究においては研究当初の基準温度と現在の基準温度が異なること、それが冷凍機の進歩にあることを示した、日本初のオリンピックと冷凍食品、冷凍マグロと超低温冷凍技術など担当箇所：コラム6編P18,32,46,64,142,166,230 著者名：鈴木徹、君塚道史、渡辺学、阿部尚樹、岡崎恵美子、茶珍和雄、岡山高秀、安久澤良造、押田敏雄、遠藤博旦、山本宏樹、尾辻昭秀、古川博一、宮尾宗央
3食品の冷凍・解凍技術と商品開発	共著	2023/3	エヌ・ティ・エス	食品の冷凍・解凍は食品本来の味を損なうことがあるため、適切な冷凍・解凍技術の確立による高品質の確保が求められている。冷凍食品の冷凍・解凍技術を紹介するとともに、冷凍食品に適した容器の開発や食品の評価技術も解説した書籍 「第5章第1節冷凍食品容器に求められる機能と信頼性」を担当、著者名：渡辺学、堀越智、宮尾宗央など57名
4食品衛生法対応はじめての食品安全 全本当にあった食品事故に学ぶ	共著	2023/5	日科技連出版社	食品企業や飲食店において実際に起きている食中毒や異物混入、誤表示などの事例を題材に、科学的に知見にもとづき原因と対策を、初心者にもわかりやすい平易な言葉で解説した書籍、担当箇所：第1章食品安全を学ポイント、第4章1節アレルギー誤表示の原因と対策、著者名：宮尾宗央、青森誠治、館山正和、多田幸代、三藤文章、佐古泰通、大崎健一、田尻直史、津田桂男、名畑和永、鈴木将之、二反田佳史、田中達男、岡村善裕、奥田司、河住清、大原千明
(学術論文)				
1.ボツリヌス菌(12Dコンセプト)の成立過程と容器包装詰加圧加熱食品の規制	単著	2021/1	ソフト・ドリンク技術資料(3)303-317(2021)	ボツリヌス菌の加熱殺菌における120°C4分の死滅試験は、アメリカで発見された後、イギリスを通じて日本に伝えられた。当時は日本におけるボツリヌス菌検出技術不足、第二次世界大戦前の燃料不足などにより120°C4分を満たした缶詰食品づくりは行われなかった。しかし、1970年代アメリカの輸出規制に応じて、日本の食品衛生法が改正され、ようやく120°C4分相当以上の殺菌が実施されるようになった
2. HACCPの制度化と東洋食品工業短期大学におけるHACCP教育の体制作り	単著	2022/3	東洋食品工業短期大学紀要(5), 28(2020)	HACCP制度化が始まるにあたり、東洋食品工業短期大学におけるHACCP教育の体制作りに関して示した。カリキュラム面ではHACCPに関して学習する「工場衛生管理」を必修科目としたこと、食品実習設備を、より実施の食品工場に近いものに変更したなどの改善を行った

3.HACCP誕生の舞台裏-ビルズベリー社におけるFDAのためのHACCP概念の講習会-	共著	Mar-25	日本防菌防黴学会誌 53(3),75-82 (2025)	HACCPの誕生は1971年の第1回米国食品防護委員会におけるビルズベリー社のパウマンの報告といわれる。FDAが低酸性食品の規制を行うに際し、ビルズベリー社にHACCP概念の講習会を要請した。その講習会の概要を紹介する
(その他)				
1 HACCP夜明け前	共著	2020/11	食生活研究41(1)16-30(2020)	
2 HACCPの誕生	共著	2021/1	食生活研究41(2)13-17(2021)	
3 水分活性	単著	2021/1	冷凍 96(1118), 58(2021)	
4 冷凍食品の定義と微生物規格	単著	2021/1	食生活研究41(2)6-12(2021)	
5 冷凍食品の凍結・保管・解凍工程における品質変化	単著	2021/3	食生活研究41(3)16-21(2021)	
6 チルド食品の物流・保管時の温度管理	単著	2021/3	冷凍 96(1119), 14(2021)	
7 食品開発者からみた包装・物流	単著	2022/5	月刊カートン・ボックス,41(483) 60,61 (2022)	
8 各種温度帯での製品開発と食品包装	単著	2022/10	包装技術,61(10)2-5(2022)	
9 冷凍食品の凍結・保管・解凍工程の品質変化	単著	2023/1	冷凍,98 (1140)24-28(2023)	
10食品製造におけるpH・Aw管理の実際	単著	2023/8	月刊HACCP,8,30-33(2023)	
1 1 冷凍食品のパッケージに必要な機能と具備条件	単著	2024/1	冷凍 99(1151), 24(2024)	
1 2 食品製造工程における水分活性コントロールの重要性	単著	2025/2	食品と開発60(2),7-9(2025)	
1 3 各種温度帯の製品開発と包装形態	単著	2025/2	食品の包装56(2)1-5 (2025)	

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	ニシ カズヒロ 西 和浩	年齢 満 59 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1984年3月	尼崎市立尼崎産業高等学校（機械科）卒業	
職 歴		
年 月	事 項	
1984年04月 1995 年04月 1996年 04月 2005年04月 2008年04月 2009年 04月 2010年08月 2017年10月 2021年04月	東洋製罐（株）高槻工場入社 製造課第3係配属 東洋製罐（株）高槻工場 製造課第1係配属 東洋製罐（株）高槻工場 製造課第2係配属 東洋製罐（株）生産本部高槻工場 製造課配属 東洋製罐（株）生産本部高槻工場 製造課係長 東洋製罐（株）生産本部高槻工場 製造2課係長 東洋製罐（株）生産本部滋賀工場 製造課係長 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 准教授 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	無し	
年 月	事 項	
	無し	
賞 罰		
年 月	事 項	
2019年3月 2019年9月 2020年3月	優秀教育者賞（二重巻締実習） 教育者賞（密封技術2A） 優秀教育者賞（金属容器密封実習） 受賞	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日	氏名 西 和浩	

2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				無し
...				
(学術論文)				
1				
2				無し
...				
(その他)				
1				
2				無し
...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	イナツサキコ 稲津早紀子	年齢 満 歳
学 歴		
年 月	事 項	
2002年3月	山口県立大学生活科学部生活環境学科 卒業	
2004年3月	山口県立大学大学院健康福祉学研究科健康福祉学専攻 修士課程修了	
2008年3月	兵庫医科大学大学院医学研究科病理系 博士課程修了 博士（医学） [Idebenone acts against growth of <i>Helicobacter pylori</i> by inhibiting its respiration]	
職 歴		
年 月	事 項	
2008年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 (担当科目：生物学・食品安全学・食品衛生実験・微生物実験・卒業研究)	
2013年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師 (担当科目：生物学・食品衛生学・微生物実験Ⅰ・微生物実験Ⅱ・卒業課題研究)	
2024年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 准教授 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		日本食品微生物学会 日本理科教育学会
年 月	事 項	

(学会活動)	
2019年6月	論文査読（日本食品微生物学会より依頼）
(社会活動)	
2016年度	科学あそび：1件
2017年度	科学あそび：1件
2018年度	科学あそび：3件
2019年度	科学あそび：3件 地域イベント参加：1件
2020年度	科学あそび：7件 手洗い教室：1件 地域イベント参加：3件
2021年度	科学あそび：4件 手洗い教室：4件 地域イベント参加：1件
2022年度	科学あそび：6件 手洗い教室：7件 地域イベント参加：1件 雲雀丘学園探究プロジェクト：1件
2023年度	科学あそび：4件 手洗い教室：5件 地域イベント参加：2件 雲雀丘学園探究プロジェクト：1件
2024年5月	依頼授業：手洗い教室（宝山保育園にて）
2024年6月	依頼授業：手洗い教室（宝塚仏光保育園にて）
2024年7月	依頼授業：手洗い教室（猪名川町立松尾台小学校にて）
2024年8月	科学あそび開催：納豆を調べよう！（公益施設ピピアめふにて）
2024年8月	科学あそび開催：手洗いの効果を検証しよう！（東洋食品工業短期大学にて）
2024年8月	科学あそび開催：納豆を調べよう！（認定こども園もみの木千里保育園にて）
2024年9月	依頼授業：手洗い教室（猪名川町立猪名川小学校にて）
2024年11月	依頼授業：手洗い教室（猪名川町立楊津小学校にて）
2024年12月	雲雀丘学園中学校・高等学校探求プロジェクト参加：発酵食品を科学する！（東洋食品工業短期大学にて）
2025年1月	体験型学習会開催：保存食・防災食を試食しよう！（公益施設ピピアめふにて）
2025年1月	地域イベント参加：知ろう！学ぼう！防災フェス！（公益施設ピピアめふにて）

賞 罰

年 月	事 項
(学内表彰)	
2014年度前期	優秀教育者賞受賞
2014年度後期	優秀教育者賞受賞
2015年度前期	優秀教育者賞受賞
2016年度前期	優秀教育者賞受賞
2016年度後期	優秀教育者賞受賞
2017年度後期	優秀教育者賞受賞
2019年度後期	優秀教育者賞受賞
(外部表彰)	
2021年	兵庫県奨励賞受賞（あしたのまち・くらしづくり活動賞）
2021年	一般講演優秀発表賞受賞（第42回日本食品微生物学会学術総会）

上記のとおり相違ありません。

令和 7年 5月 1日

氏名 稲津早紀子

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 稲津早紀子		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品微生物	微生物、環境調査、腐敗・変敗、性状解析、HACCP、衛生教育	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2024年4月	食品衛生学：予習学習の開発と実践（改訂）
2. 作成した教科書、教材	2020年度	微生物実験Ⅰテキスト第4版（本学学生用） 微生物実験Ⅱテキスト第13版（本学学生用）
	2021年度	微生物実験Ⅰテキスト第5版（本学学生用） 微生物実験Ⅱテキスト第14版（本学学生用） 食品衛生1テキスト第9版（社会人育成講習会用） 微生物実験テキスト第9版（社会人育成講習会用）
	2022年度	微生物実験Ⅰテキスト第6版（本学学生用） 微生物実験Ⅱテキスト第15版（本学学生用） 食品衛生1テキスト第10版（社会人育成講習会用） 微生物実験テキスト第10版（社会人育成講習会用）
	2023年度	微生物実験Ⅰテキスト第7版（本学学生用） 微生物実験Ⅱテキスト第16版（本学学生用） 食品衛生1テキスト第11版（社会人育成講習会用） 微生物実験テキスト第11版（社会人育成講習会用）
2024年度	微生物実験Ⅰテキスト第8版（本学学生用） 微生物実験Ⅱテキスト第17版（本学学生用） 食品衛生1テキスト第12版（社会人育成講習会用） 微生物実験テキスト第12版（社会人育成講習会用）	
	微生物実験Ⅰテキスト第9版（本学学生用） 微生物実験Ⅱテキスト第18版（本学学生用） 食品衛生1テキスト第13版（社会人育成講習会用） 微生物実験テキスト第13版（社会人育成講習会用）	
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2024年度	学生による授業評価（各評価項目の平均値：5点満点） 生物学4.5、食品衛生学4.5、微生物実験Ⅰ4.7、微生物実験Ⅱ4.5
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		なし
5. その他		なし

職務上の実績に関する事項

事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		食品衛生責任者
2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		なし
4. その他	2021年度 2022年度	2021年度掲載「アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状」（査読付）へのアクセスランキング第7位（月間平均アクセス数：28.3）（日本食品微生物学会雑誌） 2022年度掲載「国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および投入変敗リスクの分析」（査読付）へのアクセスランキング第5位（月間平均アクセス数：28.3）（日本食品微生物学会雑誌）

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書) 1. 実践 微生物制御による食品衛生管理	監修と一部 執筆（単 著）	2020年 12月	株式会社エヌ・ ティー・エス	概要：食品製造現場での活用を想定した、微生物制御による食品衛生管理の総合技術解説書である。食品衛生の基礎から始まり、種々の微生物制御方法や、ブロックチェーン技術・IoT技術、予想微生物学、HACCP等を解説している。 担当部分：監修及び「はじめに」「食中毒・変敗原因微生物の基礎」執筆

<p>(学術論文)</p> <p>1. アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状 (査読付)</p>	<p>共著</p>	<p>2021年</p>	<p>日本食品微生物学会雑誌 38(1), 9-12</p>	<p>概要: アガベシロップから分離された <i>Alicyclobacillus</i> 属菌株の性状解析を行った。グアイアコール産生能はなかったものの、酸性飲料中で増殖し変敗を起こすことがわかった。生育条件や耐熱性を明らかにし、変敗防止のための基礎データを得た。 担当部分: 実験およびディスカッション, 研究コーディネーター, 執筆 松永藤彦、島田卓興、稲津早紀子</p>
<p>2. 5歳児を対象にした科学実験の立案と実践 (査読付)</p>	<p>共著</p>	<p>2022年 3月</p>	<p>東洋食品工業短大 学紀要 第6号</p>	<p>概要: 我々は、科学実験を通じて学びのおもしろさや楽しさを伝えるため、「梅干しのパワーを調べる」を立案し、5歳児25名を対象に実践した。梅干しの抗菌効果と手洗いの大切さを伝えることをねらいとして、1日100分程度3日間連続で実施し、細菌培養や顕微鏡観察などの専門的な学びを取り入れた。また、結果を発表し結論を導き出すなど、物事を論理的に考えるための道筋を強調した。園児は見るものやること何にでも興味津々で、主体的に参加していた。梅干しや手洗いなど身近な事柄を扱うことで、園児のやりたい! 知りたい! を引き出すことができた。実験後には、学んだことと日常生活を結びつける姿も見られ、様々な刺激を園児に提供することができた。 担当部分: 実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦</p>
<p>3. 本学学生の大学教育観と学びに対する姿勢に関する調査 (査読付)</p>	<p>単著</p>	<p>2022年 3月</p>	<p>東洋食品工業短大 学紀要 第6号</p>	<p>概要: 社会に求められる大学になるには、社会が求めるものを後追いするだけでは実現できない。これからの大学の在り方、大学教育の在り方を考える手がかりとして役立つために、東洋食品工業短期大学包装食品工学科に在籍する1年生35名を対象に教育観や学びに関する実態調査を実施した。調査の結果、本学学生は就職状況のよさや経済的負担の低さを受験時に重視したこと、「3つのポリシー」の認知度・理解度が低いこと、大学に対する満足度が高いことがわかった。また全国の大学生と同様、本学学生は学習成果への自己責任感強いものの、日常の授業では受動性を好み、学習面や就職活動については大学や教員に強く依存していることが明らかになった。</p>

4. 国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析（査読付）	共著	2022年 3月	日本食品微生物学会 雑誌 39(1), 29-32	<p>概要：我々はある食品会社（以下、A食品会社）が豆腐原材料用豆乳の製造に使用する国産大豆を調査対象とし、原材料に由来する微生物が変敗原因微生物になり得るかを検証した。国産大豆から低温で増殖可能かつ芽胞を形成する細菌（<i>Paenibacillus</i> sp. #40）が分離され、耐熱性などの性状解析や接種試験の結果、<i>Paenibacillus</i> sp. #40が製品中に生残する可能性は極めて少ないが、取り扱いによっては豆腐原材料用豆乳を変敗させる可能性があることが示唆された。</p> <p>担当部分：実験および執筆全般 稲津早紀子、藤平晴香、松永藤彦</p>
5. 大量調理施設従事者研修における参加体験型学習の試み（査読付）	共著	2023年	日本食品微生物学会 雑誌 40(3), 81-86	<p>概要：我々が実践した参加体験型学習というアクティブ・ラーニングの手法を取り入れた研修は、給食従事者の微生物学的な衛生管理に関する知識と意識の向上、そして主体性の向上に有効であることがわかった。</p> <p>担当部分：実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦</p>
6. カレーの調理過程および保存環境における細菌汚染状況（査読付）	共著	2024年 2月	東洋食品工業短期大 学紀要 第7号	<p>概要：本研究ではカレー調理を原材料から保存に至るまで工程ごとに区分して細菌検査を行い、汚染状況を可視化した。カレーの原材料であるじゃがいも、にんじん、たまねぎ、鶏もも肉、水、カレールウは細菌による汚染を受けており、汚染度は原材料ごとに異なっていた。菌数は下処理工程および炒め工程によって減少した。煮込み工程では、水を加えて沸騰後15分間煮込むと一般生菌数は検出限界（1.0×10^1 cfu/g）未満となったが、カレールウを割入れた直後の調理液からは2.5 Log cfu/g程度検出され、完成したカレーからも同程度検出された。完成したカレーに生残した細菌は、35°Cで24時間保存すると8.3 Log cfu/gまで増殖するが、10°Cで保存すると増殖が抑制された。菌株同定の結果、カレールウおよび35°Cで24時間保存したカレー調理液からは高い割合で <i>Bacillus</i> 属の細菌が検出された。</p> <p>担当部分：実験および執筆全般 稲津早紀子、福本麻愉、松永藤彦</p>
7. アセプティック飲料製造実習を核としたカリキュラム展開～食の安全を担う人材として成長できる実習～（査読付）	共著	2024年 2月	東洋食品工業短期大 学紀要 第7号	<p>概要：多分野の知識と技術を実践で活かす科目の1つであるアセプティック飲料製造実習を紹介する。この実習では一般消費者向けにPETボトル詰め緑茶飲料を製造するので、学生は製品製造へのやりがいを感じ、安全性への責任感が生まれる。また、製造を完遂するには学生同士で協働し、様々な分野の科目で得た知識と技術を活用・応用する必要がある。製品の安全性保証の鍵の一つである加熱殺菌工程を例にとり、複数の科目で学ぶ要素技術が総合的に活用されること、その過程で学生は学士力を養うことができることを示す。</p> <p>担当部分：論文内容のディスカッション 松永藤彦、稲津早紀子</p>
(その他)				

<p>(総説)</p> <p>1. 緑茶カテキンによる微生物制御と容器包装詰め緑茶飲料における安全性 (査読付)</p>	<p>共著</p>	<p>2022年 3月</p>	<p>東洋食品工業短大 紀要 第6号</p>	<p>概要：緑茶はタンニンの一種であるカテキン類を含有する。緑茶中のカテキン類は渋味や苦味を与え緑茶特有の味に寄与するだけでなく、微生物制御の機能性を有することが知られている。安全で美味しい容器包装詰め緑茶飲料の製造には、加熱殺菌と合わせて緑茶カテキンの機能性の理解が重要である。緑茶カテキンによる微生物制御メカニズムや、容器包装詰め清涼飲料水としての緑茶の安全性に焦点を定め、食中毒原因菌や変敗原因菌に対する緑茶カテキンの静菌・殺菌効果について、既知の知見や課題をまとめた。</p> <p>担当部分：実験およびディスカッション 松永藤彦、<u>稲津早紀子</u></p>
<p>(学会発表)</p> <p>1. 高等教育における生物学での教育実践—主体的な学びを目指して—</p> <p>2. 大量調理施設従事者の微生物管理に対する知識と意識の向上を目指して (web開催)</p> <p>3. 家庭科教育×データサイエンスで培う素養の一考察</p>	<p>単独</p> <p>—</p> <p>共著</p>	<p>2020年 11月</p> <p>2021年 9月</p> <p>2024年 3月</p>	<p>2020年度日本理科教育学会近畿支部大会</p> <p>第42回日本食品微生物学会学術総会</p> <p>第21回統計・データサイエンス教育の方法論ワークショップ</p>	<p>概要：生物学では、主体的に学習に取り組むことを修得目標の1つに掲げている。授業を構築する際には、授業展開の工夫、グループディスカッションの導入、予習課題や理解度チェックの実施、などを取り入れた。授業評価アンケートの結果から、講義全体の満足度は高く、学生が講義内容に興味を持てたこと、生物学の受講を通して得るものがあったことがわかった。また、学生による自己評価では、多くの学生が主体的に学習に取り組めたと回答した。今回の取り組みは、学びの主体性を高めることに一定の効果があったと考えられる。</p> <p>概要：「子どもたちに安全で美味しい給食を届けよう」と題して、猪名川町立学校給食センターでの取り組みを開始した。真の知識と意識の向上を目指すため、関係者全員が共に学び、衛生・微生物に関する知識を実践的に身につけられる活動を立案・実施した。取り組みを振り返るアンケートでは、「1年前と比較して、衛生管理に関する知識は向上しましたか？」では、43名中39名が「向上した」と答えた。「1年前と比較して、衛生管理に関する意識は向上しましたか？」では43人中37人が「向上した」と答えた。また、「1年間の活動を踏まえてその後、衛生管理向上のために、実際にご自身や周りの方々と取り組みを始めたこと、意識して行っている作業などありますか？」では、43人中37人が「ある」と答えた。これらの結果は、我々の取り組みの有効性を示している。</p> <p>担当部分：研究コーディネート、実験全般、発表資料作成 <u>稲津早紀子</u>、松永藤彦</p> <p>概要：高校2年生「家庭基礎」の「食生活と健康」では、食品の調理上の性質の理解と食文化の継承を考慮した調理計画に関する実習を行う。これらの学習内容に科学的視点を取り入れたデータを用いる授業実践を行った。日本の伝統的な食品の一つである「筑前煮」を題材に、画像、実物をもとに、「腐る」という状態について、生徒に判断と考察を行わせた。科学的なデータを加えることで、判断した結果に対する妥当性を検証するように展開した。</p> <p>担当部分：実験コーディネート、実験全般 林宏樹、小山光美、佐野真理子、松永藤彦、<u>稲津早紀子</u></p>

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ガナ フクシマ ムツユキ 福島 睦之	年齢	満 60 歳
学 歴			
年 月	事 項		
1989年3月	国立鹿児島大学農学部 修士課程卒業		
職 歴			
年 月	事 項		
1989年4月 2016年4月 2021年4月	東洋製罐株式会社 入社 東罐興業株式会社 出向 東洋食品短期大学 出向 現在に至る。		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会		日本包装学会	
年 月	事 項		
2024年4月	日本包装学会 編集委員として従事		
賞 罰			
年 月	事 項		
上記のとおり相違ありません。			
令和 7年 5月 1日			
氏名		福島 睦之	

教育研究業績書		
令和 7 年 5 月 1 日		
氏名 福島 睦之		
研究分野	研究内容のキーワード	
真空プラズマ処理による紙及びプラスチック材料の表面改質	プラズマ処理、表面改質	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例	2024年	Teamsによる品質管理講義公開（本校学生対象）
2. 作成した教科書、教材	2024年4月	品質管理講義用 教育資料
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2024年	学生による授業評価アンケート結果
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2003年 2023年	日本規格協会「品質管理セミナー」受講 日本規格協会「品質管理検定3級向けセミナー」受講
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	1989年 2005年	高等学校理科1級 教員免許 日本規格協会 品質管理検定1級
2. 特許等	2007年	「プラスチックボトル容器の延伸ブロー成型方法」特許第4052055号
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		

4. その他				
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏	ガナ 名	シオノ ツヨシ 塩野 剛	年齢	満 36 歳
学 歴				
年 月	事 項			
2014年3月	神戸大学大学院海事科学研究科海事科学専攻 博士前期課程修了			
職 歴				
年 月	事 項			
2014年4月 2024年4月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 講師（現在に至る）			
学会及び社会における活動等				
現在所属している学会	日本トライボロジー学会、日本包装学会			
年 月	事 項			
	無し			
賞 罰				
年 月	事 項			
	無し			
令和 7年 5月 1日			上記のとおり相違ありません。	
氏名			塩野 剛	

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 塩野 剛		
研究分野	研究内容のキーワード	
機械工学	トライボロジー、摩擦、摩耗、潤滑、潤滑油、植物油	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		無し
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2020年3月	「金属容器密封実習」優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		

4. その他			無し	
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1 「キャップ (Cap) 」	単著	2020年 12月 1日	日本包装学会発行 日本包装学会誌 Vol.29, No.6	日本包装学会誌にて「環境に配慮した食品包装、食品包装用材料」と題して特集号を企画することとなった。企画の一部として用語集を掲載するにあたり「キャップ (Cap) 」の用語解説に関して投稿した。キャップの基本的機能の解説から始まり、金属キャップ、プラスチックキャップの特徴や機能、その勘合構造から機能別にどのように分類できるかをまとめた。またキャップごとに具体的な用途の整理を表で提示し、用語集として初心者がキャップを理解できるよう、表現の配慮を行っている。
2 「密封グループにおける二重巻締実習の教育内容の紹介」	単著	2024年 3月 31日	東洋食品工業短期大学 紀要 第7号	本学紀要にて「密封グループにおける二重巻締実習の教育内容の紹介」と題して密封グループの教育内容について紹介した。本学の最も特徴的な科目のひとつである二重巻締実習の特徴や具体的な教育方法について紹介した。
3 「包装とのこれまでの関わり」	単著	2024年6月	日本包装学会学会誌 vol.33-No.3	日本包装学会誌の「包装学会内における若手の研究者・技術者の紹介」という特集で「包装とのこれまでの関わり」と題し、修士課程での研究内容や東洋食品工業短期大学の紹介および業務内容について紹介した。

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	カノウチ ヨウコ 川内 暢子	年齢 満 37 歳
学 歴		
年 月	事 項	
2010年3月	東海大学 工学部 生命化学科卒業	
2012年3月	東海大学大学院 工学研究科工業化学専攻修了	
2015年3月	東海大学大学院 総合理工学研究科 総合理工学専攻修了（理学博士） 博士論文「人工糖脂質を用いたC-型レクチン受容体SIGNR1の糖鎖結合選択性の解析に関する研究」	
2020年3月	女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科卒業	
2020年7月	管理栄養士取得（登録番号 第253203号）	
職 歴		
年 月	事 項	
2013年4月－2015年3月	東海大学 糖鎖科学研究所 RA	
2015年4月－2016年3月	東海大学 工学部生命化学科 特別研究員	
2020年4月－2021年3月	女子栄養大学 臨時職員	
2021年4月－2024年3月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教	
2024年4月－	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 講師 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会	日本栄養・食糧学会、日本食肉科学会、日本食品科学工学会、イミダゾールジペプチド研究会（旧カルノシン・アンセリン研究会）	
年 月	事 項	
2021年4月－2025年5月	兵庫県川西警察署 協議会委員	
2022年7月－	イミダゾールジペプチド研究会（旧カルノシン・アンセリン研究会） 世話人	
賞 罰		
年 月	事 項	
	特になし	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 川内 暢子		

教育研究業績書		
令和 7 年 5 月 1 日		
氏名 川内 暢子		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品機能、食品加工、食品製造	アンセリン、カルノシン、バレニン、ジピエ、イミダゾールジペプチド、オキシイミダゾールジペプチド、機能性物質、食品加工、容器包装詰加圧加熱殺菌食品	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例	2022/4/1-	授業外における学習を促進する取組として、座学では課題レポートの他、講義初めに小テストを実施することで理解を深める。また、知識レベルの標準化を図るため、補習講義を実施。実習では、課題レポートを課す。
2. 作成した教科書、教材	2022/4 2023/4 2023/4 2024/3 2024/3	・ 食品加工Ⅰテキスト、東洋食品工業短期大学出版（本学学生用） ・ 食品加工Ⅰテキスト、東洋食品工業短期大学出版（本学学生用、改変） ・ 飲料製造実習テキスト、東洋食品工業短期大学出版（本学学生用） ・ 食品加工Ⅰテキスト、東洋食品工業短期大学出版（本学学生用、改変） ・ 飲料製造実習テキスト、東洋食品工業短期大学出版（本学学生用、改変）
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2022/4 - 2024/3 2022/8 - 2023/9	学生による授業評価、教員による相互評価等の結果 社会人育成講習会における評価
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		特になし
5. その他		特になし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2017/10/20 2020/3/3 2020/7/10 2021/11/21 2022/11/6	家庭料理技能検定 2級（第1720233号） 栄養士 取得（第59908号） 管理栄養士 取得（第253203号） 日本食品表示検定 中級（2-24-0237） 普通一圧取扱作業主任者技能講習 修了（第06649号）
2. 特許等		特になし

3. 実務の経験を有する者についての特記事項		特になし		
4. その他	2022/4/1- 2023/4/1-	企業との共同研究 大学との共同研究		
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				
(学術論文)				
1) ヒスチジン欠乏食を給餌したカルノシン合成酵素遺伝子欠損マウスの骨格筋における中心炭素代謝変化の解析	共著	2021/10	女子栄養大学 栄養科学研究所 年報	<p>【著者】川内暢子、WU Jiawei、江草愛、西村敏英</p> <p>【雑誌】女子栄養大学栄養科学研究所年報, Vol.26, 77-82</p> <p>【内容】近年、イミダゾールジペプチド(IDs)の摂取は抗酸化作用や抗疲労効果を有すると報告されているが、その詳細なメカニズムに関しては未だ不明点が多い。当グループではカルノシン合成酵素であるATPGD1(Carns1とも呼ばれる)の活性領域を欠損させたマウス(KO)を作出した。本研究では、KOまたは野生型マウス(WT)を用いて、AIN93食またはヒスチジン欠乏食を3週間摂餌させ、骨格筋中の代謝関連物質を測定した。その結果、KOとWTともに、AIN93食またはヒスチジン欠乏食を摂餌したマウス群間で摂餌量に有意な差は認められなかった。また、全てのマウスにおいて、ヒスチジン欠乏食の体重は実験開始から2週間後に、AIN93食よりも約4%~8%有意に減少した。代謝産物の解析結果より、KOのヒスチジン欠乏食では解糖系の亢進が認められ、解糖系の最終産物であるピルビン酸および乳酸が蓄積していた。一方、エネルギー代謝として重要であるTCA回路の代謝は、あまり活性化されないことが明らかとなり、このことはATPの蓄積と関連していると推察された。さらに、KOのヒスチジン欠乏食では、筋肉中のカルノシン含量が、AIN93食よりも有意に低下したことから、カルノシンは生体内で不足したヒスチジンの供給源として働く可能性が示唆された。</p>
2) Pharmacokinetics and tissue distribution of orally administrated imidazole dipeptides in carnosine synthase gene knockout mice (カルノシン合成酵素遺伝子ノックアウトマウスへのイミダゾールジペプチド単回経口投与による体内移行の解析)	共著	2022/8	Bioscience, Biotechnology & Biochemistry	<p>【著者】Taiken Sakano, Ai Saiga Egusa, Yoko Kawauchi, Jiawei Wu, Toshihide Nishimura, Nobuhiro Nakao, Ayumu Kuramoto, Takumi Kawashima, Shigenobu Shiotani, Yukio Okada, Kenichiro Sato, Nobuya Yanai</p> <p>【雑誌】Bioscience, Biotechnology & Biochemistry, zbac081</p> <p>【担当分野】カルノシン合成酵素遺伝子ノックアウトマウスを用いた実験、単回経口投与</p>
(その他)				

1)ヒスチジン欠乏食を給餌したカルノシン合成酵素遺伝子欠損マウスのメタボローム解析	2020/5	第74回日本栄養・食糧学会大会	<p>【発表者】川内暢子*, WU JIAWEI、江草 愛、塩谷 茂信、佐藤 謙一郎、柳内 延也、西村 敏英</p> <p>【開催場所】東北大学川内キャンパス（オンライン開催）</p> <p>【主催】日本栄養・食糧学会</p> <p>【内容】—背景・目的— 近年、イミダゾールジペプチド（IDs）が、抗酸化作用や抗疲勞効果を有すると報告されているが、その作用機序は不明である。我々は、IDsを合成する酵素（Carns1）を欠損させたマウス（KO）を作製し、IDsの生体内での機能を調べている。そこで、本研究では、KOと野生型マウス（WT）の骨格筋をメタボローム解析し、代謝関連物質を検討した。—方法— 20週齢の雄KOとWT（各群n=4）に、それぞれ通常飼料（AIN93M群）または、AIN93Mのカゼイン中のHis含量分をコーンスターチで置き換えたHis欠乏食（欠乏食群）を自由摂餌させ、3週間飼育した。試験食の給餌中は、体重、摂餌量を測定した。給餌試験終了後、全採血し、腓腹筋を採材した。腓腹筋のメタボローム解析はCE-TOFMSによるHMT社のBasic scanで行った。2群間比較にはWelchの両側t検定を用いた。—結果・考察— KOとWT共に、摂餌量はAIN93M食群と欠乏食群間で差がなかった。いずれのマウスでも、試験開始から2週間で、欠乏食群の体重は、AIN93M食群のものより、4%~8%有意に減少した。KOに関して、AIN93M食群と欠乏食群の代謝産物を比較した結果、欠乏食群のATP量とβ-Ala量は、AIN93M食群より、40~50%有意に低かった。また、欠乏食群のピルビン酸量や乳酸量は、AIN93M食群のものより、60%有意に高かった。一方、Glc 6-リン酸、Fru 1,6-リン酸、Fru 6-リン酸は、AIN93M食群より、45~47%有意に低かった。また、欠乏食群のクエン酸量とコハク酸量が、AIN93M食群のものより有意に低い値を示し、69%と53%であった。以上より、KOでは、Hisが欠乏すると、TCA回路からのエネルギー産生効率が低下し、嫌氣的代謝によるエネルギー産生が亢進していると推定された。</p>
2) 食材の加熱殺菌後の品質変化に関する基礎的研究【第1報】	2023/11	第72回技術大会（日本缶詰びん詰レトルト食品協会主催）	<p>缶詰やレトルト食品などの容器包装詰加圧加熱殺菌食品（以下、容器詰食品）は、加熱殺菌により腐敗を防止し、常温での長期保存を可能としているが、多くの食材はこの加熱により品質が大きく変化する。市販品では開発担当者の試行錯誤や品質劣化の少ない食材の選抜により品質が保持されていると推察する。各食材の加熱殺菌による影響を詳細に調べた報告は少ない。そこで、我々は新しい食品製造技術や製品開発のためにも、食材の加熱による変化を把握する必要があると考え、個々の食材の原料特性と加熱耐性の関連性を調査し、データベースの構築を試みることにした。本報では、レトルト殺菌に適さないと考えられる野菜類のホウレンソウ、アスパラガス、キュウリ、ナス、果実類のスイカ、アボカド、バナナ、カキおよび100℃以下でも加熱に弱いと考えられるサクランボとキウイフルーツの10種類について、ラミコンカップ（東罐興業(株)製）を用い、注液なしと注液ありの2区を設け加熱殺菌した。殺菌後の重量変化、外観変化、色調、官能評価、硬さ、ビタミンC含有率を殺菌直後区と2週間保存区に分けて調査した。調査した10種類の食材は、加熱殺菌により大きく品質が損なわれることがわかった。また、食材毎に歩留まりも様々で、硬さや色調など品質低下の項目が異なることも明らかとなった。</p>
...			

教員個人調書

履 歴 書		
フリ ガナ 氏 名	エンドウ マサタカ 遠藤 正剛	年齢 満 57 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1993年3月	東京理科大学諏訪短期大学 生産工学科 卒業	
職 歴		
年 月	事 項	
1993/4/1	日本クロージャー株式会社 (旧日本クラウンコルク株式会社) 平塚工場品質管理課	
1998年 4月	本社品質管理部	
2000年 4月	技術本部CS技術センター	
2004年 4月	品質保証本部CS技術部 部員→係長	
2006年10月	営業本部室営業開発部 係長	
2011年10月	営業本部室営業推進部 (旧営業開発部) 課長	
2020年 4月	エンジニアリング部 課長	
2024年10月	東洋食品工業短期大学 講師 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		
年 月	事 項	
賞 罰		
年 月	事 項	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 遠藤 正剛		

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 遠藤 正剛		
研究分野	研究内容のキーワード	
キャッピング	キャッピングの設備、測定治具の改善及び教育ビデオの作成	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例	2024年度 10月～3月	実習だけでなく座学でも教科書だけではなく映像や、現物の 機械・サンプル容器を見せながら目で見て触って覚えてもらえる様に実施する。キャッピングのほぼすべてを巻締体験できる。
2. 作成した教科書、教材		
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		

4. その他	2024年度 10月～3月	密封グループで水産高校等へ出前授業を実施。		2024年度 2校実施
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏	ガナ 名	ウラ チヒロ 浦 千尋
		年齢
		満 35 歳
学 歴		
年 月	事 項	
2012年3月 2021年3月	大阪樟蔭女子大学 学芸学部 食物栄養専攻 卒業 大阪樟蔭女子大学大学院 人間科学研究科 人間栄養学専攻 修了（修士：人間栄養学）	
職 歴		
年 月	事 項	
2012年4月 2017年4月 2021年4月 2025年4月	学校法人樟蔭学園 大阪樟蔭女子大学 助手（～2017年3月） 学校法人光華女子学園 京都光華女子大学 助手（～2021年3月） 学校法人東洋食品工業短期大学 東洋食品工業短期大学 助教（～2025年3月） 学校法人東洋食品工業短期大学 東洋食品工業短期大学 講師 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		日本ビタミン学会、日本栄養・食糧学会、日本食品科学工学会、日本栄養改善学会
年 月	事 項	
	無し	
賞 罰		
年 月	事 項	
	無し	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名		浦 千尋

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 浦 千尋		
研究分野	研究内容のキーワード	
公衆衛生、食品機能	ビタミンD、疲労、食品化学、機器分析	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		無し
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		無し
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		無し
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2012年3月 2012年5月 2013年11月	栄養士（第64928号） 管理栄養士（第174580号） 中級食品表示診断士
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		無し

4. その他		無し
--------	--	----

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
(学術論文)				
1.小学生高学年の好きな野菜と嫌いな野菜の意識調査	共著	2020/11	日本食品保蔵科学会誌 46 (5) ,237-244	「学童期における嫌いな野菜をなくす」ことを目的に高学年の小学生および保護者を対象にアンケート調査を実施した。 (稲熊隆博、森下雄太、浦千曇)
2.米粉パスタのゆでのび評価：物性と官能の関連	共著	2021/1	大阪樟蔭女子大学研究紀要 11号,157-164	米粉パスタの直径と茹で時間について、物性の変化と官能検査を実施し、小麦パスタと比較して調理後短時間での提供に適することが示唆された。 (菊田千景、浦千曇、川端康之)
3.The Association between Atherosclerotic Disease Risk Factors and Serum 25-Hydroxyvitamin D Concentration in Japanese Subjects	共著	2023/6	Journal of Nutritional Science and Vitaminology 69 (3) ,176-183	動脈硬化性疾患の危険因子を持つ被験者は、男女ともに、危険因子を持たない被験者よりも有意に年齢が高く、BMIも高値である。男性では血清 25OHD 濃度が動脈硬化性疾患の危険因子と有意に逆相関を示し(OR50.951、95%CI: 0.906-0.998)、血清 25OHD 濃度が低いと、動脈硬化性疾患のリスク因子と直接相関することが示された。 (Akane Yasuoka, Naoko Tsugawa, <u>Chihiro Ura</u> , Honami Ogasawara, Kiyoshi Tanaka, Kei Mizuno, Yasuyoshi Watanabe, Akiko Kuwabara)
4.食品分析を通じた課題解決教育の取り組み	共著	2024/3	東洋食品工業短期大学紀要 7号,11-13	主体的に計画を立て、課題解決力を育成するための分析グループにおける取り組み内容を紹介した。 (奈賀俊人、浦千曇、末兼幸子、八木謙一)
(その他：発表)				
1.健常日本人のビタミンD栄養と精神のおよび日常生活要因との関係	-	2020/4	日本ビタミン学会第72回大会	血中25OHD濃度は、疲労やうつ、生活（仕事）満足度、健康状態の悪化とともに低下することが確認され、精神的要因が戶外活動などビタミンD栄養に関連する生活スタイルに影響することが示唆された。(浦千曇、津川尚子、栗原晶子、小笠原帆南、水野敬、渡辺恭良、田中清)
2.成人における動脈硬化性疾患リスクと血清25-hydroxyvitamin D濃度との関係	-	2022/6	第76回日本栄養食・糧学会大会	動脈硬化性疾患リスクと血清25OHD濃度との関係について横断調査を行い、寄与因子を検討した結果、男性群のみ血清25OHD濃度のオッズ比が0.95(95%CI: 0.91-0.99)と有意な負の寄与を示した。(安岡明希、津川尚子、浦千曇、小笠原帆南、田中清、水野敬、渡辺恭良、栗原晶子)
3.カルシウム摂取不足が血中25-hydroxyvitaminD濃度に与える影響；横断的疫学調査による検討	-	2022/4	日本ビタミン学会第74回大会	Ca総合得点と血中25OHD濃度には有意な正相関関係が認められ、血中25OHD濃度の影響因子と重回帰分析を行ったところ、Ca総合得点は性別に次ぐ強い影響因子として検出された。カルシウムの適正摂取は、ビタミンD不足・欠乏を予防する面においても重要と判断された。(津川尚子、栗原晶子、浦千曇、小笠原帆南、田中清、水野敬、渡辺恭良)

4.カルシウム摂取量と25-Hydroxyvitamin D3代謝プロファイルの関係	-	2022/9	第373回脂溶性ビタミン総合研究委員会	1.2%Caあるいは0.2%Ca含有飼料で飼育した成熟・若齢ラットにd6-25OHD3を頸静脈投与し、L-Ca群で24,25(OH)2D3 / 25OHD3 濃度比が顕著に低下することを確認した。Ca摂取量の違いがヒトの代謝プロファイルにも影響するかを検討した。(津川尚子、中川公恵、栗原晶子、小笠原帆南、 <u>浦千尋</u> 、田中清、水野敬、渡辺恭良)
5.紫外線照射によるしいたけ中のエルゴチオネイン含有量への影響	-	2023/12	第22回日本栄養改善学会近畿支部会	生しいたけの傘部分に日光またはUV-Bランプを60分間照射することで、0分区と比較してエルゴチオネイン含有量は有意に高値を示した。(浦千尋、倉谷巴奈、福井心)
6.データサイエンスに基づく包装食品の品質管理教育の取り組み	-	2024/3	第30回大学教育研究フォーラム	データリテラシー教育や情報リテラシー教育に加え、製造工程における品質管理の目的やデータ収集の手法、品質保証の考え方を身につけるよう設計された品質管理教育プログラムの実施効果について報告した。(浦千尋、福島睦之、鈴木浩司、牧志貴明、雨島智輝、八木謙一、甲斐正次郎、奈賀俊人)

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏	ガナ 名	スエカネ サチコ 末兼 幸子
		年齢
		満 64 歳
学 歴		
年 月	事 項	
1984年3月	岡山大学農学部園芸学科 卒業	
職 歴		
年 月	事 項	
1984年4月	東洋食品研究所 入所	
2006年4月	東洋食品工業短期大学へ移動	
2011年4月	東洋食品工業短期大学 助教 現在に至る 食品法規 担当	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		日本分析化学会
年 月	事 項	
賞 罰		
年 月	事 項	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 末兼 幸子		

教育研究業績書

令和 7 年 5 月 1 日

氏名 末兼 幸子

研究分野	研究内容のキーワード
分析化学	包装容器詰食品、香気成分、加工・保存による成分変化

教育上の能力に関する事項

事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例		
2. 作成した教科書、教材	2020年～ 2023年 2021年～ 2023年	「食品法規Ⅰ」 東洋食品工業短期大学出版 講義用テキスト 「食品法規」 東洋食品工業短期大学出版 講習会用テキスト
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2021年～ 2023年	社会人育成講習会「食品法規」講師
5. その他		

職務上の実績に関する事項

事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2008年4月 2015年12月 2016年8月 2018年12月 2019年11月 2023年12月	QC検定2級(前年に3,4級取得) 公害防止管理者(水質・2級) 危険物取扱者(乙4類) 公害防止管理者(大気・2級) 食品表示検定中級(前年に初級取得) 公害防止管理者(水質・1級)
2. 特許等		

3. 実務の経験を有する者についての特記事項			
4. その他			
研究業績等に関する事項			
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称 概要
(著書)			
1			
2			
...			
(学術論文)			
1			
2			
...			
(その他)			
1			
2			
...			

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏 名	ウエハラ トシロ 上原 稔弘	年齢 満 35 歳
学 歴		
年 月	事 項	
2014年3月 2020年9月	学校法人大阪滋慶学園大阪ハイテクノロジー専門学校バイオサイエンス学科卒業 放送大学教養学部卒業	
職 歴		
年 月	事 項	
2015年8月 2018年9月 2019年11月 2025年4月	株式会社パソナより派遣社員として勤務 WDB株式会社より派遣社員として勤務 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助手 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		
年 月	事 項	
	なし	
賞 罰		
年 月	事 項	
	なし	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名		上原 稔弘

教育研究業績書		
令和7年5月1日		
氏名 上原 稔弘		
研究分野	研究内容のキーワード	
アセプティック飲料	アセプティック、充填、密封、SIP、CIP	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		無
2. 作成した教科書、教材		無
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		無
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		無
5. その他		無
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無
2. 特許等		無
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		無

4. その他		無
--------	--	---

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

教員個人調書

履 歴 書		
フリ 氏	ガナ 名	セキ アヤネ 関 彩音
		年齢
		満 26 歳
学 歴		
年 月	事 項	
2021年3月	女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科 卒業	
	管理栄養士免許取得（登録番号 第274523号）	
2023年3月	女子栄養大学大学院 栄養学研究科 栄養学専攻 修士課程 修了	
	修士論文「イミダゾールジペプチドが脂質代謝及び自発運動に及ぼす影響」	
職 歴		
年 月	事 項	
2023年4月1日	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助手	
2024年4月1日	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教	
	現在に至る	
学会及び社会における活動等		
現在所属している学会		日本栄養・食糧学会
年 月	事 項	
	特になし	
賞 罰		
年 月	事 項	
	特になし	
上記のとおり相違ありません。		
令和 7年 5月 1日		
氏名 関 彩音		

教育研究業績書		
令和 7年 5月 1日		
氏名 関 彩音		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品機能、食品加工	イミダゾールジペプチド、カルノシン、アンセリン、容器包装詰加圧加熱殺菌食品	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		なし
2. 作成した教科書、教材		なし
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2024年7月	授業評価アンケート（5点満点） 2024年度前期 1年次講義「食品原料」 授業全体の評価 4.1点
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		なし
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2021年3月	管理栄養士免許取得（登録番号 第274523号）
2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		なし

4. その他		なし
--------	--	----

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・ 共著の 別	発行 又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は発表学会等の名 称	概 要
(著書)				
1				
2				なし
...				
(学術論文)				
1				
2				なし
...				
(その他)				
1				
2				なし
...				